

Tygodnik Urzędowy

Prenumerata: rocznie 4,— zł.,
półroczn. 2,— zł., kwartalnie 1,— zł.

miasta Chorzów

mowy lub jego miejsce 50 groszy.
Cena ogłoszeń: Za wiersz jednol.

„Tygodnik Urzędowy” otrzymuje każdy właściciel domu bezpłatnie.— Właściciele domów uprasza się o podanie Tygodnika i lokatorom swych domów do wiadomości.—Red. i adm.: Ratusz, IV. piętro, pok. 108.

Nr. 26

Sobota, dnia 3. lipca 1937 r.

Rok IV

Zarządzenie Wojewody Śląskiego

dnia 16 czerwca 1937 r.

O STOSUNKU LICZEBNYM UCZNIÓW RZEMIEŚNICZYCH DO ZATRUDNIONYCH CZELADNIKÓW W WARSZTATACH RZEMIEŚNICZYCH.

Na podstawie art. 132 i 148 rozporządzenia Prezydenta R. P. z dnia 7. VI. 1927 r. o prawie przemysłowym, w brzmieniu ustawy z dnia 10. III. 1934 r. (Dz. U. R. P. Nr. 40 poz. 350) oraz w porozumieniu z Okręgowym Inspektorem Pracy i po wysłuchaniu opinii Izby Rzemieśniczej w Katowicach zarządzam, co następuje:

§ 1.

Liczbę uczniów kształcących się równocześnie w warsztacie rzemieślniczym uzależnia się od liczby zatrudnionych w nim czeladników.

§ 2.

Stosunek liczebny uczniów do kierujących nauką rzemieślniczą wykwalifikowanych rzemieślników wymienionych w art. 142 prawa przemysłowego ustalam jak następuje:

- a) na uprawnionego do trzymania i kształcenia uczniów właściciela przedsiębiorstwa 1 uczeń z tym, że drugiego ucznia można przyjąć w trzecim roku nauki ucznia pierwszego.
- b) na uprawnionego do trzymania i kształcenia uczniów właściciela przedsiębiorstwa i jednego stale zatrudnionego czeladnika, dwu uczniów z tym, że trzeciego ucznia można przyjąć dopiero w trzecim roku nauki jednego z uczniów.
- c) na każdego dalszego czeladnika jeden uczeń, przy czym co naj-

mniej jedna trzecia część uczniów winna być na trzecim roku nauki.

W zawodach kowalskim i ślusarskim ustala dwu uczniów na uprawnionego do trzymania i kształcenia właściciela przedsiębiorstwa i po jednym uczniu na każdym dwu zatrudnionych stale w przedsiębiorstwie czeladników.

Za stale zatrudnionego czeladnika uważa się takiego, który przynajmniej przez 250 (w zawodach sezonowych 175) dni roboczych w roku jest zatrudniony w danym warsztacie rzemieślniczym.

§ 3.

Rzemieślnicy zatrudniający większą ilość uczniów niż jest przewidziana w niniejszym zarządzeniu winni nadmiar ich zwolnić. Zwolnienia te winny w pierwszym rzędzie objąć uczniów znajdujących się na pierwszym i drugim roku nauki.

§ 4.

Winni naruszenia przepisów niniejszego zarządzenia podlegają karze na podstawie art. 126 prawa przemysłowego. Poza tym mogą być w tych wypadkach pociągnięci do odpowiedzialności i świadczących na rzecz uczniów za czas nieprawnej nauki.

§ 5.

Zarządzenie niniejsze wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Wojewoda:

w/z

(—) Dr. Saloni

Wicewojewoda.

MAGISTRAT miasta CHORZÓW
ogłasza

przetargi:

- 1) na 450 sztuk, pokryw żeliwnych.

Informacje oraz opis techniczny z rysunkami można otrzymać w Referacie Mierniczym, Ratusz — III p., pokój 125 za opłatą 5,— zł.
Oferty składać należy do dnia 7. VII. 1937 r.

★

- 2) na sprzedaż domów w Chorzowie przy ulicy Wolności 27 („Hotel Polski”), Stawowej 1 i 3 i Hajdukiej 23.

Blizszych informacji udziela Referat Mierniczy, Ratusz, III p., pokój 125, w godz. 10 — 12.

Zamknięte oferty z napisem „Oferta na zakup domu” składać należy w kancelarii Decernatu Technicznego, pokój 131, do dnia 13 lipca 1937 r.

Magistrat zastrzega sobie wolny wybór oferenta.

★

- 3) na sprzedaż starego żelaza łanego, kutego oraz szmelcu w ogólnej ilości 8 ton.

Otwarcie ofert nastąpi w dniu 21 lipca o godz. 12-tej w pokoju 136.

Podkładki ofertowe wydaje Referat Drogowy - pokój 129.

Pokaz koni remontowych

Magistrat miasta Chorzów podaje do wiadomości zainteresowanym, że w dniach 20 i 21 lipca br. o godz. 9 odbędzie się w Ochabach, pow. Cieszyn, stacja kolejowa Drogomysł, pokaz koni remontowych.

„Tygodnik Urzędowy”

otrzymuje każdy właściciel domu bezpłatnie. P. P. Właściciele domów uprasza się o podanie „Tygodnika” swym lokatorom do wiadomości. Właściciele domów, którzy dotąd „Tygodnika” nie otrzymują zechcą się zgłosić w administracji, ratusz, IV piętro pok. 108.

Zmiany na stanowiskach kominiarzy okręgowych

Z dniem 1. 7. 1937 r. ustanowił Magistrat p. Józefa Strupowskiego, zamieszkałego w Chorzowie przy ul. Ogrodowej 61 kierownikiem III okręgu kominiarskiego północno - zachodniego miasta Chorzów — a to w miejsce dotychczasowego kierownika p. Wincetego Stanika.

Kierownictwo VII. okręgu kominiarskiego obejmuje z dniem 1. lipca 1937 r. po s.p. Pronobisie Stanisławie, mistrz kominiarski p. Wyrobek Henryk, zamieszkały w Katowicach przy ul. Wodnej 6, Okręg VII obejmuje teren dzielnicy III. miasta Chorzów.

Magistrat.

Obwieszczenie

P. Kowalczyk Ernest, zamieszkały w Kochłowicach ul. Nowowiejska 64 za-

mierza wybudować dom mieszkalny na gruncie dotychczas nieobjętym planem regulacyjnym, położonym na terenie przy ul. Dąbrowskiego i Chorzowskiej w Chorzowie I nr. parceli 155.

P. Knyra Paweł z Chorzowa I, zamierza wybudować dom mieszkalny na gruncie dotychczas nieobjętym planem regulacyjnym, położonym na terenie przy ul. Hajduckiej, Dąbrowskiego, a Chorzowską w Chorzowie I, nr. parceli 27.

Powyższe podaje się do wiadomości, zgodnie z postanowieniem § 16 ustawy osiedleńczej z dnia 10. sierpnia 1904 r. (Zb. ust. str. 227) z tym, że ewentualne sprzeciwy należy wnieść do Referatu Policji Budowlanej, w terminie do dnia 11. lipca 1937 r., co do budowy p. Kowalczyka, a do dnia 22. lipca 1937 r. w sprawie budowy p. Knyry.

Za I. Burmistrza

(—) Mgr. Korol

Dyrektor Adm.

Rzeczy znalezione

- 1) Na stadionie w Chorzowie znaleziono 1 parę męskich trzewików.
- 2) W Urzędzie Stanu Cywilnego w Chorzowie nieznana osoba pozostawiła używany kapelusz.
- 3) Na ulicy Dąbrowskiego znaleziono wiązaną kluczy.
- 4) W Chorzowie III — Maciejkowice — chwycono psa owczarka.
- 5) W Chorzowie III chwycono psa rasy myśliwskiej.
- 6) W Chorzowie I w parku hutniczym znaleziono obrączkę ślubną.

Po odbiór rzeczy może właściciel zgłosić się w Magistracie — Zarząd Policji Miejskiej — pokój nr. 27.

Za Zarząd Policji Miejskiej

(—) Pyka.

★

(Przedruk: z Dz. U. R. P. z dnia 5 czerwca 1937 r. nr. 41)

Rozporządzenie Ministra Opieki Społecznej

z dnia 13 maja 1937 r.

w sprawie przepisów sanitarnych dla publicznych miejsc spożycia

Na podstawie art. 11 ust. (1) lit. e) ustawy z dnia 21 lutego 1935 r. o zapobieganiu chorobom zakaźnym, o ich zwalczaniu (Dz. U. R. P. Nr. 27, poz. 198) zarządzam co następuje:

§ 1. Przepisy rozporządzenia niniejszego mają zastosowanie do restauracji, jadłodajni, kawiarni, cukierni i innych zakładów, w których podaje się środki żywności, celem spożycia ich na miejscu.

§ 2. (1) Lokale Zakładów wymienionych w § 1 powinny być widne, suche i dostatecznie obszerne; zarówno same lokale jak i znajdujące się w nich urządzenia powinny być stale utrzymane we wzorowej czystości. Lokale zakładów nie mogą łączyć się bezpośrednio z lokalami mieszkalnymi.

(2) Pomieszczenia przeznaczone dla gości powinny być dokładnie przewietrzane codziennie po zamknięciu zakładu i przed jego otwarciem; w czasie, gdy zakład jest czynny, wymiana powietrza powinna odbywać się drogą sztucznej wentylacji, a jeśli na to pozwala ciepota zewnętrzna, również przez otwieranie okien, tak, aby powietrze stale było czyste.

(3) W porze chłodnej pomieszczenia, w których przebywają goście i pracownicy, powinny być ogrzewane.

(4) Nie wolno wprowadzać psów do pomieszczeń, w których przyrządza się lub przechowuje środki żywności.

§ 3. (1) W każdym zakładzie wymie-

nionym w § 1 powinny znajdować się: dostępna dla gości umywalnia z bieżącą wodą wraz z mydłem i czystym ręcznikiem lub urządzeniem do osuszania rąk, spluwaczki wodne, codziennie opróżniane i myte, wieszadła na wierzchnią odzież oraz wycieraczki do obuwia.

(2) W każdym zakładzie lub w jego pobliżu powinny znajdować się czysto utrzymane ustępy dla użytku gości i pracowników; nie mogą one być w sąsiedztwie kuchni.

§ 4. Jeśli szczególny rodzaj wykończenia pomieszczeń przeznaczonych dla gości nie stoi temu na przeszkodzie, powinny być one do wysokości 1 ½ m. pomalowane farbą olejną lub wyłożone materiałem dającym się łatwo myć (płytki terrakotowe, kafle itp.); ściany i sufity powinny być czysto oczyszczane i odkurzane. Podłogi powinny być szczelne.

§ 5. Stoły do spożywania powinny być stale czyste, a jeśli nie są sporządzone z materiału łatwo zmywalnego lub nim wyłożone (szko, marmur, linoleum, cerata itp.), nakryte czystym obrusem lub zmienianą dla każdego gościa serwetą papierową. Naczynia do soli, pieprzu, musztardy itp., jeśli nie działają automatycznie, powinny być nakryte i zaopatrzone w łyżeczkę do nabierania.

§ 6. Naczynia kuchenne i nakrycia stołowe powinny być po każdym użyciu co najmniej dokładnie optukane w wodzie bieżącej w przyrządzie automatycz-

nym. Ścierki używane do wycierania naczyń i nakryć stołowych powinny być zawsze czyste.

§ 7. Gotowe do spożycia potrawy, ciastka, itp. ułożone na stołach bufetowych powinny być zabezpieczone przed owadami, dotykaniem przez publiczność i wszelkim w ogóle zanieczyszczeniem; wydawane mogą być tylko przez personel zakładu w ilości żądanej przez gościa przy użyciu czystych łyżek, widelców, szczypców itp. Zwracanie wydanych z bufetu potraw, ciastek itp. jest niedozwolone.

§ 8. (1) Kuchnie powinny być dostatecznie obszerne, widne, suche i należyście przewietrzane, powinny mieć jasne ściany, co najmniej do wysokości 2 m. malowane olejno lub wyłożone materiałem dającym się łatwo zmywać, podłogę gładką bez szczelin z materiału nieprzepuszczalnego i odpowiednie urządzenia wentylacyjne.

(2) Kuchnia jest przeznaczona wyłącznie do przygotowania potraw. Korzystanie z niej dla innych celów, a w szczególności zamieszkiwanie w niej, spanie lub przechowywanie w niej przedmiotów nie przeznaczonych dla użytku kuchennego, jest wzbronione.

(3) Mycie naczyń, obieranie jarzyn i inne czynności przygotowawcze mogące wpłynąć ujemnie na czystość gotowych potraw powinny z zasady odbywać się w oddzielnych pomieszczeniach, a w każdym razie zdala od miejsca ostatecznego przyrządzenia potraw.

(4) Dla użytku pracowników powinna być umywalnia z bieżącą wodą, mydłem i czystymi ręcznikami oraz szafy do przechowywania wierzchniej odzieży i fartuchów (kurtek).

(Ciąg dalszy nastąpi)